



## Prochain Club des goûteurs de La Royrie samedi 19 novembre.



***Inscrivez vous vite.***

La nouvelle formule du **Club des goûteurs** de La Royrie a commencé samedi 22 octobre de 12h à 15h. Après un apéritif -dégustation de produits du Domaine, le chef Yves Terrillon avait préparé un menu exceptionnel sur le thème de l'automne. D'abord un velouté de courges du potager, champignons du moment, salade d'herbes et huile d'olive du Domaine. Puis un Riso'fleurs Jasmin, légumes d'automne et petites sèches poêlées, et enfin (photo) des poires confites au jasmin de Grasse sur son sablé et pâte de tomates anciennes nature dont le chef Yves Terrillon a donné et commenté la recette devant nos hôtes. Un menu de restaurant étoilé dans un cadre intime et naturel.



La dégustation avait commencé à l'apéritif, avec un « travail » sur goûts et textures à partir de variétés de tomates anciennes. Au cours du repas en table d'hôte, chacun a pu échanger ses goûts, son amour de la Provence, son histoire. On peut dire que chacun a apprécié autant la rencontre avec les plats, les vins, que la rencontre avec l'autre, l'échange étant au cœur du concept de Club des goûteurs de La Royrie.

**Prochaine session : samedi 19 novembre de 12h à 15h.**

**Menu: Thème la Violette de Tournettes et le Safran de Saint -Cézaire**

-Velours de pomme de terre au safran, beignets de crevettes grises ( en animation avec recette fournie et commentée)

-Filet de canette, violette sous la peau et tagliatelles à la violette

-Comme une Pinacolada au safran, pâte de raisin du Domaine en chaud froid

**Participation : 40 euros par personne (animation, dégustations, déjeuner, boissons, café)**

.....  
**Bulletin d'inscription (places très limitées)**

**Nom prénom**

**Adresse et N. de téléphone**

**Adresse e-mail**

**Prière de joindre impérativement un chèque à l'ordre de Brault/ La Royrie**  
M et L Brault La Royrie, 88 chemin des Hautes Ribes  
06130 Grasse. 0670049562